Unilever Professional presenta Carte d’Or Professional Texture

texture-1-0000x0000-0-1-9aa73740

Unilever Professional ha da poco presentato le TEXTURE: ingredienti innovativi dosabili a piacere per realizzare strutture di ogni tipo di consistenza in modo diverso, con procedure più semplici e veloci e con risultati perfetti e stabili nel tempo.

http://youtu.be/3HURZM-f2RE

Ora la creatività degli chef ha nuovi strumenti a disposizione per sperimentare, per inventare, per proporre nuovi, straordinari dessert. Risultati perfetti. Sempre. La spuma non smonta, la gelatina tiene.

Le TEXTURE di Carte d’Or PROFESSIONAL TEXTURE assicurano la perfetta riuscita delle strutture e una tenuta stabile a lungo.

Con le TEXTURE è possibile sperimentare nuovi dessert, creare nuove combinazioni, dosare a piacere per avere l’esatta consistenza desiderata.

Tutto più semplice, più veloce. Creare le basi per i dessert da oggi è più facile e richiede meno tempo.

L’uso delle TEXTURE infatti rende possibile ridurre il numero degli ingredienti necessari ed evitare alcune fasi di lavorazione.

Solubile a freddo.

Ora è possibile creare una gelatina perfettamente trasparente semplicemente aggiungendo a temperatura ambiente TEXTURE 1 a qualunque liquido, acqua liscia e gassata, latte, vino e persino liquori.

Dosabile.

È possibile dosare la quantità per ottenere consistenze diverse e creare panna cotta, bavarese, gelatine di frutta, aspic, marmellate, pasta di zucchero e molto altro.

Risultati stabili.

Le gelatine ottenute con TEXTURE 1 sono resistenti all’esposizione ambientale, all’abbattimento della temperatura e alla movimentazione.

Sempre perfette.

È possibile ottenere strutture aerate e spumose di ogni consistenza stabili per 2 servizi senza la necessità di aggiungere zucchero.

Le spume realizzate con TEXTURE 2 resistono nel tempo alla perdita d’aria e rinvigoriscono rimescolandole per pochi secondi.

Senza uova, senza odori.

È sufficiente montare per soli 5 minuti TEXTURE 2 con dell’acqua per ottenere una struttura aerata. Non servono uova, non serve zucchero e si può persino fare una crema chantilly senza panna. In questo modo si evitano anche odori sgradevoli.

Risultati stabili.

Si può scegliere la consistenza ideale per realizzare; mousse, meringhe, meringa italiana, pan di spagna, macarons, semifreddi, dacquoise, genoise, soufflé. Ideale per meringhe senza zucchero o con ridotto contenuto di zucchero, aromatizzabili direttamente con l’utilizzo di topping.